

体の芯まで
あったまる

熱熱うどんと 箱寿司

11/6(木)
2026
~2/28(土)

お食事処
しる万
太朗
自家製麺
UDON
SHIRUMAN TARO



のっぺいうどん

出汁の効いたあんかけは
体にしみる美味しさです。

890円(税込)



ごぼう

牛蒡と干し海老の かき揚げと柚子香るうどん

冬牛蒡や人参、干し海老で仕上げた
冬のかき揚げは、柚子風味の
おうどんと相性抜群です。

890円(税込)

千成亭近江牛使用

近江牛のっぺいうどん

近江牛にのっぺいうどんのあんが絡まって旨味凝縮!
生姜のさっぱり感が
風味を豊かにします。

1,290円(税込)



多賀原養鶏所赤玉使用

卵とじあんかけうどん

たっぷりの濃厚卵に、出汁の効いたあんと生姜が
からんだおうどんです。

790円(税込)



炙り鯖箱寿司

280円(税込)



近江牛箱寿司

340円(税込)



千成亭近江牛使用

近江牛すき焼き重

自家製の割下でしっかりと仕上げた近江牛
すき焼きは旨味がたっぷり。質、量とも
に満足度の高い贅沢なすき焼き重です。

1,580円(税込)